

NAVIDAD EN L'ATELIER

PANETTONE

Piezas tradicionales, pero con nuestra receta ligera, de larga conservación y con ingredientes italianos importados de la más alta calidad. Fruta confitada, frutos secos y chocolates Valrhona. Un lujo que podemos disfrutar con familia y amigos. Perfecto para regalos de empresa por su fácil transporte y larga vida.

- Panettone tradicional

Panettone de fruta confitada y pasas

FORMATO: 750g

PRECIO: 30,00€

- Panettone de chocolate Azélia

Panettone de chocolate Guanaja 70% y chocolate Azélia (chocolate con leche y avellana).

FORMATO: 750g

PRECIO: 30,00€

- Panettone Reus

Panettone de chocolate, praliné de avellana y caramelo salado.

FORMATO: 750g

PRECIO: 36,00€



PANDORO

- Pandoro tradicional
Pandoro con azúcar glase.
PRECIO: 18€

- Pandoro relleno
Pandoro relleno de crema de mascarpone, limoncello y azúcar glase.
PRECIO: 24,00€

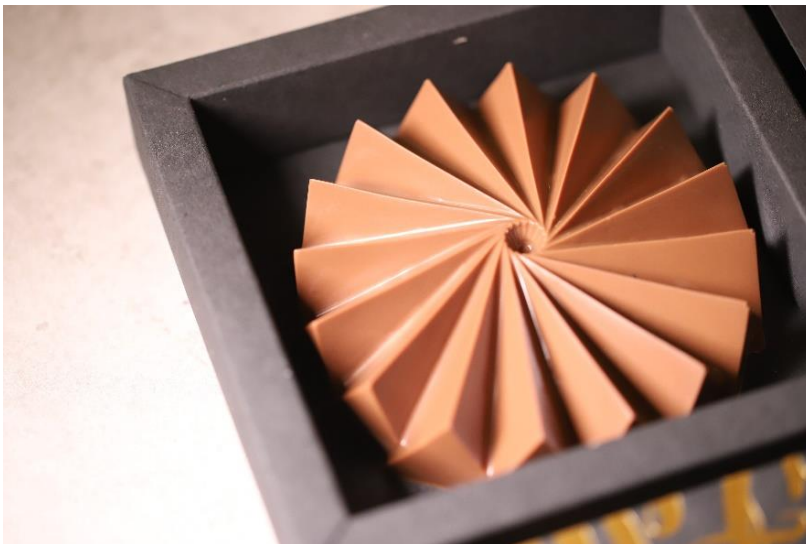


TURRONES

Utilizando ingredientes de la más alta calidad y de degustación ligera. Vienen en cajas a la medida en cartón ecológico embozado en dorado. Perfectas para regalar e impresionar.

Reus

Praliné de avellana, caramelo salado y chocolate Azélia (chocolate con leche y avellana).



PRECIO: 19,50€

Eixample

Praliné de macadamia, chocolate dulceny (chocolate blanco tostado), con un toque salado.



PRECIO: 17,50€

Lemon

Crujiente de praliné y ganache de yuzu, una versión más cítrica y atemporal de un turrón. Sabores digestivos para terminar una cena con estilo.



PRECIO: 17,50€

TURRÓN OPEN ARMS

Desde l'Atelier acompañamos la enorme misión que realiza la organización Open Arms, protegiendo la vida de los más vulnerables y por ello donaremos el 50% de todas las ventas de Turrón Open Arms.

Turrón de caramelo especiado con ganache de chocolate Caramélia, Valhrona (chocolate con leche) y praliné de almendra tostada.



PRECIO: 17,50€

***Ofrecemos la posibilidad de poder personalizar el Turrón Open Arms con la imagen que tú desees. CARGO EXTRA: 2,50€**

CAJAS DE REGALO

Cajas mixtas hechas a tu medida donde podrás degustar algunas de nuestras mejores piezas navideñas y clásicos de nuestra tienda.



OPCIÓN FAMILIA REUS

La mejor opción para aquellos golosos que quieran culminar su cena con toques dulces, achocolatados, cálidos y hogareños.

Incluye:

- Panettone Reus
- Turrón Reus
- Galletas Reus
- Corpinnat Sabaté i Coca Mosset 2015



Elaborador: Castellroig Sabaté i Coca

Color: Blanco

Variedad: Xarel·lo, Macabeo, Parellada

Zona: Penedés CORPINNAT

País: España

Formato: 75cl

En boca es vivaz, copioso y muy seco, de burbuja muy bien integrada. Combina aromas frescos a hinojo o anís con otros más maduros de melón, pera y pastelería. Elaborado por el método tradicional y con una crianza mínima de 40 meses. Apto para maridar en todas las ocasiones y dar singularidad al producto, un espumoso que realza hojaldres, cremas y especias.

PRECIO: 105,00€

OPCIÓN L'ATELIER

Para los más atrevidos y juguetones, este pack hará culminar su cena de la manera más divertida. Termine a la minute su postre con los ingredientes y las instrucciones que le facilitamos. Es muy sencillo, solo tiene que dejarse llevar y disfrutar.

Incluye:

- Postre para terminar: (Pandoro, crema de mascarpone, azúcar glase y limoncello)
- Turrón de limón
- Galletas de limón
- Corpinnat Reserva brut nature 2017



Elaborador: Castellroig Sabaté i Coca

Color: Blanco

Variedad: Xarel·lo, Macabeo, Parellada

Zona: Penedés CORPINNAT

País: España

Formato: 75cl

Vino espumoso de calidad de burbuja na y persistente. Aroma de jazmín, flor blanca, manzana verde y cítricos. En boca es fresco, goloso, muy seco y persistente.

PRECIO: 80€

OPCIÓN CHOCOLATIER

Para los más clásicos y chocolateros, no os podéis perder esta combinación. Acaba nuestra mezcla de chocolate con la base de leche que prefieras y disfruta de un clásico churros con chocolate acompañado del más elegante Moscatel. Perfecto para culminar tu velada entre amigos y familia.

Incluye:

- Postre para terminar: (Churros hojaldrados y preparado de chocolate a la taza)
- Turrón de chocolate
- Panettone de chocolate 750g
- Sablé de l'Atelier
- Moscatell Pago de Cirsus



Elaborador: Bodega Pago de Cirsus

Color: Oro saturado

Variedad: Moscatel blanco de grano menudo

Zona: D.O. Navarra

País: España

Formato: 37,5cl

Varietal, elegante, con gran carácter, intensas notas de bollería e higos, integra los aromas de azahar, miel de acacia y las especias más elegantes. En boca se caracteriza por una intensidad de múltiples capas, con un equilibrio impresionante entre sensación suave, fruta y un crujiente, viva acidez. Un acabado casi sin fin, con sutiles toques de roble tostado y crema catalana.

PRECIO: 120€

VIAJE

GALLETA REUS

Premio a la mejor pasta de té de España 2020

Sablée de avellana recubierta de chocolate Azélia, praliné de avellana y caramelo salado.



PRECIO: 14€ (CAJA 10 UNIDADES)

NUESTROS CLÁSICOS PARA REYES 2021

ROSCÓN DE REYES

Masa tierna y ligera de larga fermentación.

- Roscón de Reyes clásico
Clásico de almendra y fruta confitada.
PRECIO: 30,00€
- Roscón de Reyes relleno de nata
PRECIO: 35,00€
- Roscón de Reyes relleno de trufa
PRECIO: 35,00€
- Roscón de Reyes relleno crema quemada
PRECIO: 35,00€
- Roscón de Reus relleno de praliné de avellana, caramelo salado
y chocolate Azélia (chocolate con leche y avellana. **NOVEDAD**)
PRECIO: 35,00€



GALETTE DES ROIS

Masa de hojaldre rellena de crema de almendra y manzana tatin.
PRECIO: 30,00€

